



10-Minuten Halloween-Spinnen-Snack

⌚ Preparation time: 10 minutes

👤 Portions: 2

Cooking time: 0 minutes

Total time: 10 minutes

Zutaten für 1 Baguette (2 Portionen)

- 220g TK-Erbesen + Erbsen zum Garnieren
- 1 kl. Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Tahini
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Eine Hand voll frische Minze
- 12 entsteinte schwarze Oliven
- 1 Baguette
- Optional noch schwarze Sesamkörner und/oder etwas Kresse

Zubereitung (ca. 10-15 Minuten)

1. 200 g Erbsen in einer Schale mit sehr warmem Wasser kurz auftauen lassen. Knoblauchzehe schälen.
2. Erbsen, Knoblauch, 1 EL Tahini, 1-2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, eine Prise Salz und Pfeffer und Minze im Mixer pürieren.
3. Oliven so aufschneiden, dass Ihr kleine Spinnen legen könnt, wie auf dem nachfolgenden Foto zu sehen.
4. Baguette aufschneiden, mit Erbsen-Minzpaste bestreichen und Olivenspinnen verzieren.

Wer mag, garniert die Halloween-Häppchen noch zusätzlich mit schwarzem Sesam und Kresse. Happy Halloween, Ihr Lieben!!! Eure Lea